



## QUINTA DAS TECEDERAS LATE BOTTLED VINTAGE 2014

Do coração da sub-região do Cima Corgo surge este **Late Bottled Vintage de 2014**. Apenas um dos distintos Vinhos do Porto que produzimos sob a marca de Tecedeiras, este LBV combina elegância, potência, complexidade e classe, resultantes da mistura de mais de **10 castas tradicionais do Douro**. No interesse de manter o seu carácter, este LBV **não é filtrado**, por isso **recomendamos a decantação**.

Servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C.

### TERROIR

Located at the heart of the Douro Wine making region, the Tecedeiras vineyards are literally bathed by the Douro and the estate's terroir would be a dream-come-true for most winemakers eager to make outstanding, top-quality wines. The sloping, terraced vineyards of schist face North and West at altitudes **between 90m and 190m. Here grapes ripen evenly and with a high concentration of flavours and aromas**. When the estate was restored in the late 1990s, great care was given to maintain several plots of old vines which produce the estate's best d.o.c and Port wines. There is a multitude of grape varieties, though six traditional Douro grapes are dominant: **Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca and Tinto Cão**.

### TASTING NOTES

**Cor:** Rubi intenso e profundo.

**Nariz:** Aromas intensos a frutos vermelhos maduros, notas ligeiras de frutos secos - ameixas e sultanas, e uns toques de mentol que conferem um tom geral refrescante.

**Paladar:** Encorpado e bastante firme, rico em taninos. Harmonioso e sedutor, repleto de fruta madura com notas herbais de giesta e um final encantador a chocolate preto. Grande potencial de envelhecimento.

**Harmonização:** Uma opção é beber sozinho para não deixar nada interferir em sua pureza. Mas queijos mais fortes como o queijo 'Serra da Estrela', um Cheddar maduro, Stilton ou Gouda envelhecido tendem a harmonizar-se bem com a frescura afrutada do LBV. Para os amantes do chocolate, o LBV é imperdível: *Petit gateau*, *Sachertorte* e mousse de chocolate amargo são os parceiros perfeitos. Ou pode sempre optar tortas de fruta ou pelas famosas Peras Bêbadas, ou castanhas de caju, nozes ou avelãs.

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual, transporte em pequenas caixas para evitar esmagamento e estragos nos frutos. Na adega, as uvas fermentam tradicionalmente em **"lagares" de granito** com pisa regular a pé. Após a adição da aguardente, os vinhos são guardados em barricas até ao engarrafamento. Este lote foi feito em fevereiro de 2018 e foi engarrafado em abril do mesmo ano. Este Tecedeiras LBV é um **Late Bottled Vintage** tradicional sem controlo de temperatura e **sem filtração**, mantendo assim todo o potencial da sua fruta e garantindo longevidade (se resistir a abrir a garrafa!). **Recomendamos decantação**.



**Winemaker:** Carlos Lucas  
**Alcool:** 19%vol. - **Total Acidity:** 4,75g/l - **pH:** 3,72 - **Residual Sugar:** 91g/dm3 - **Sulfites:** 78 mg/L

Available in bottles of 0,75 Lt.

**Lima & Smith, Lda. -**

[info@limasmith.com](mailto:info@limasmith.com)

[WWW.QUINTADASTECEDERAS.COM](http://WWW.QUINTADASTECEDERAS.COM)